

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему: «Розробка інноваційних технологій супів з морепродуктів»
на матеріалах кафе «Креветка»**

Студента 2 курсу, 217 групи,
галузі знань 18 «Виробництво
та технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми «Харчові
технології»

_____ Шкрібляка Ростислава Івановича

Науковий керівник
ст. викладач

_____ Струтинська Любов Тодорівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

Чернівці 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО	5
1.1 Інновації та тренди у виробництві супів.....	5
1.2 Особливості організації виробництва супів у закладі ресторанного господарства.....	12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ «КРЕВЕТКА» М. ЧЕРНІВЦІ.....	15
2.1. Загальна характеристика кафе «Креветка» м. Чернівці.....	15
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності кафе «Креветка» м. Чернівці.....	19
2.3. Характеристика технологічного процесу виробництва супів у кафе «Креветка» м. Чернівці.....	21
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СУПІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ «КРЕВЕТКА» М. ЧЕРНІВЦІ.....	26
3.1 Обґрунтування рецептурного складу інноваційної технології супів з морепродуктів.....	26
3.2 Проєкт технологічної документації на інноваційну технологію супів з морепродуктів.....	28
3.3 Оновлення концептуального меню та виробничої програми у кафе «Креветка».....	38
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	42
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	43
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Сучасний розвиток індустрії гостинності вимагає постійного вдосконалення технологій приготування страв, зокрема перших страв – супів. У закладах ресторанного господарства супи залишаються популярною складовою меню завдяки своїй поживності, різноманіттю смакових комбінацій і можливості креативної подачі. Разом з тим, споживачі дедалі частіше звертають увагу не лише на смак, а й на інноваційність, естетику та користь страв.

Інноваційні технології в приготуванні супів, зокрема використання технології *sous-vide*, вакуумного варіння, кремування, піноутворення, ферментації окремих компонентів, а також застосування сучасного обладнання (термоміксів, блендерів високої потужності, пароконвектоматів), відкривають нові можливості для шеф-кухарів. Такі підходи дозволяють зберегти максимум корисних речовин, підкреслити природний смак продуктів, а також створити унікальні органолептичні характеристики.

Супи широко використовують у дієтичному і лікувальному харчуванні. Вони мають велику популярність серед населення, рекомендовані при багатьох дієтах, застосовуються, як профілактичний засіб захворювань шлунку. Це основний продукт дитячого харчування, за рахунок використання щадних режимів обробки і спеціальної технології такі страви можна рекомендувати людям похилого віку як мультівітамінний комплекс і основну страву в раціоні, що не потребує від організму значних витрат енергії при засвоєнні їжі. Це в свою чергу позитивно впливає на стан організму в цілому, забезпечуючи його нормальне функціонування в енергозберігаючому режимі [1]. При використанні сировини у технології приготування супів, потрібно враховувати медико-біологічний аспект, тобто вплив на нормальне функціонування організму людини, та економічну складову, що виражається в доступному ціновому еквіваленті забезпечення населення гарячою їжею у закладах ресторанного господарства.

Відповідно до медико-біологічного аспекту для збагачення продуктів харчування слід використовувати ті есенційні нутрієнти, дефіцит яких реально існує, є достатньо поширеним і становить небезпеку для здоров'я. Дослідження свідчать, що профілактичні заходи, насамперед, повинні бути спрямовані на попередження дефіциту повноцінних білків, вітамінів – фолієвої кислоти, вітамінів А, Е, С, мінеральних речовин йоду, селену, заліза кальцію, полі ненасичених жирних кислот жирні кислоти родини Омега–3, у цис-формі, а також дефіциту харчових волокон.

Актуальність дослідження обумовлена зростаючим попитом на оригінальні, здорові та сучасні страви у форматі швидкого та якісного обслуговування, який притаманний кафе. Упровадження інноваційних технологій у приготування супів дозволяє не лише урізноманітнити асортимент, а й підвищити економічну ефективність закладу та задовольнити запити різних категорій споживачів.

Мета кваліфікаційної роботи: дослідити, проаналізувати сучасні технології супів, способи поліпшення харчової та споживчої цінності супів, проаналізувати особливості організації виробництва супів з морепродуктів у кафе.

Об'єкт дослідження: технологічні процеси виробництва інноваційних супів з морепродуктів, виробничі процеси у кафе «Креветка».

Предмет дослідження: інноваційні супи, морепродукти.

Практична частина дослідження присвячена впровадженню інноваційних технологій у процес виробництва супів у кафе «Креветка» з урахуванням сучасних вимог до якості, харчової цінності, естетичної подачі та оптимізації виробничих процесів.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Інновації та тренди у виробництві супів

Зростаюча популярність веганських і безлактозних дієт стимулює впровадження рослинних інгредієнтів у рецептури супів. Наприклад, заміна молока на вівсяний напій у гарбузовому супі–пюре дозволяє отримати низькокалорійний продукт з високими смаковими властивостями, придатний для споживачів з непереносимістю лактози та веганів. [1]

Інноваційні методи приготування, такі як запікання овочів способом «Папільйот» при температурі 180 °C протягом 30 хвилин, сприяють збереженню смакових і поживних властивостей інгредієнтів, а також покращують текстуру та зовнішній вигляд супів. [2] Використання пророщеної сочевиці у виробництві пюреподібних супів підвищує засвоюваність продукту та збагачує його білками та вуглеводами, що робить страву більш поживною та корисною для здоров'я.

Впровадження автоматизованого обладнання та використання реторт–пакетів для фасування супів забезпечує високу якість продукції та тривалий термін зберігання. Такий підхід дозволяє зберегти смакові властивості страв без використання консервантів. [3]

Зростає популярність супів, що містять інгредієнти з високою поживною цінністю, такі як кіноа, чіа та інші суперфуди, які сприяють здоровому харчуванню.

Веганські та безглютенові технології: розширення асортименту супів, придатних для споживачів з особливими дієтичними потребами, включаючи веганські та безглютенові опції.

Зменшення вмісту солі та жиру: розробка рецептів з пониженим вмістом солі та жиру для задоволення попиту на здоровіші страви.

Інноваційні способи презентації страв: використання сучасних методів оформлення страв, таких як подавання в їстівних хлібних чашах або з використанням декоративних елементів, для підвищення привабливості супів.

Розглянемо докладніше трендові напрямки у виробництві супів.

Супи на основі суперфудів – це одна з найбільш динамічних інновацій у сучасній кулінарії, що поєднує здорове харчування, функціональність і гастрономічну привабливість. Така категорія супів орієнтована на споживачів, які прагнуть не лише ситості, а й високої харчової цінності кожної страви.

Суперфуди – це продукти, які містять велику кількість корисних речовин: антиоксидантів, мінералів, вітамінів, клітковини, рослинних білків та корисних жирів. До них належать такі інгредієнти, як: кіноа, амарант, булгур; насіння чіа, льону, гарбуза; спіруліна, хлорела, ламінарія; ягоди годжі, асаї; бобові (чорна квасоля, нут); коренеплоди (батат, імбир, куркума); листові овочі (кейл, шпинат); ферментовані продукти (місо, темпе).

Коли ці компоненти стають основою супу, страва перетворюється не лише на джерело енергії, а й на засіб профілактики хронічних захворювань, укріплення імунітету та покращення загального стану здоров'я.

Переваги супів на основі суперфудів:

- Висока біологічна цінність. Наприклад, суп із кіноа і червоної квасолі має повний набір незамінних амінокислот, вітаміни групи В, залізо і магній.
- Антиоксидантний ефект. Інгредієнти шпинат, куркума та імбир, допомагають боротися з вільними радикалами, знижуючи ризик розвитку серцево-судинних та онкологічних захворювань.
- Дієтичність і легка засвоюваність. Завдяки рослинному складу ці супи не містять холестерину, мають низький глікемічний індекс, не навантажують ШКТ.

• Гнучкість у рецептурі. Суперфуди легко адаптуються під будь-який смаковий профіль – від крем-супів до бульйонів і м'ясо-супів.

Для якості супів та їх фізіологічного значення важливу роль має комбінація інгредієнтів. Приклади комбінацій наводимо у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Комбінації інгредієнтів для супів

Назва супу	Основні інгредієнти	Корисні властивості
Суп із кіноа та нуту	Кіноа, нут, морква, куркума, лимон	Багатий на білок, клітковину, протизапальний
Зелене м'ясо-суп	Паста м'ясо, кейл, шпинат, тофу, насіння кунжуту	Ферментований білок, кальцій, пробіотики
Крем-суп із батату з чіа	Батат, кокосове молоко, імбир, насіння чіа	Вітаміни А, С, Омега-3
Ламінарієвий суп з тофу	Ламінарія, тофу, водорості вакаме, зелена цибуля	Йод, білок, антиоксиданти

Супи з суперфудами чудово вписуються в концепції здорового харчування, веганських і вегетаріанських кафе, меню для спортсменів та людей, що дотримуються дієт, функціонального харчування wellness-меню чи детокс-програми. Такі страви мають високу додану вартість, приваблюють нову аудиторію і підвищують імідж закладу як сучасного й орієнтованого на здоров'я гостя.

У зв'язку з тим, що у супах можна комбінувати різні інгредієнти і створювати широкий спектр смаків та структур, ці страви стають досить перспективними у ресторанних технологіях. Це сприяє персоналізації страв, дає можливість формувати супи під конкретні потреби: антистрес, енергетичний заряд, імунопідтримка.

Серед інноваційних технологій у виробництві супів довготривалого зберігання треба відзначити запаковані супи. Супи фасують у стерилізовані еко-пакети з позначенням вмісту мікроелементів. Також перспективним є

готові концентрати: сухі або заморожені супові суміші з суперфудами для швидкого приготування.

Отже, супи на основі суперфудів – це не просто модна тенденція, а відповідь на сучасні запити до харчування: зручність, поживність, екологічність і функціональність. Їх активне впровадження у практику ресторанного господарства дозволяє розширити асортимент, диференціювати меню і формувати лояльну аудиторію.

Веганські та безглютенові технології приготування супів – це сучасний напрям у ресторанному господарстві, що відповідає світовим трендам здорового, етичного та функціонального харчування. Ці технології розробляються з урахуванням потреб людей з особливими дієтологічними вимогами: веганів, осіб з целиакією, глютенною непереносимістю, а також тих, хто обирає рослинну дієту з метою профілактики захворювань чи екологічних переконань.

У веганських супах повністю відсутні продукти тваринного походження – м'ясо, риба, молочні продукти, яйця, мед. Їх основа – рослинні компоненти: овочі, бобові, злаки, рослинні білки, насіння, горіхи, олії холодного віджиму, спеції та ферментовані продукти.

Вже звиклі рецептури можна і треба адаптувати під веган-продукцію. Для цього потрібно зробити ряд технологічних рішень. Заміннити тваринні вершки на кокосове молоко, рослинні вершки з сої, мигдалю або вівса. Замінити бульйон на овочеві відвари, ферментовані місо-пасти, сухі грибні порошки, комбінації сушених овочів. В якості білка використовувати нут, сочевиця, тофу, темпе, сейтан, рослинні альтернативи фаршу. Для загущення використовувати пюре з овочів, насіння чіа, нутової або рисової борошна, крохмалю тапіоки. Також актуальним буде використання уамі-продуктів – сушені гриби, томати, дріжджові пластівці, соєвий соус.

Безглютенові супи виключають усі джерела глютену, що міститься у пшениці, житі, ячмені, спельті та продуктах на їх основі. Це важливо не

тільки для людей з целиакією, а й для тих, хто дотримується безглютенової дієти для покращення самопочуття.

У таблиці 1.2 описано комбінації інгредієнтів для веганських та безглютенових супів.

Таблиця 1.2

Комбінації інгредієнтів для веганських та безглютенових супів

Тип супу	Особливості рецептури
Веганський крем–суп з гарбуза	Гарбуз, кокосове молоко, куркума, насіння гарбуза
Безглютеновий томатний суп	Томати, овочевий бульйон, рис, зелень, безглютенові спеції
Веганський місо–суп	Місо–паста, водорості, тофу, безглютеновий соєвий соус
Суп із сочевиці	Червона сочевиця, морква, цибуля, зіра, лимонний сік
Суп з квіноа і кейлом	Кіноа, листовий капустяний кейл, бульйон, авокадо, спеції

Виробництво веган-продукції має ряд переваг для ресторанного бізнесу:

1. Розширення цільової аудиторії – залучення веганів, алергіків, людей з харчовими обмеженнями.
2. Формування сучасного іміджу – ресторан позиціонується як заклад зі свідомим підходом до харчування.
3. Підвищення рентабельності – рослинні інгредієнти часто дешевші за тваринні продукти.
4. Можливість сертифікації – використання маркувань «Vegan», «Gluten-free» підвищує довіру споживачів.

Веганські та безглютенові технології у приготуванні супів – це не просто мода, а відповідь на глобальні виклики у сфері харчування: харчова непереносимість, зміна харчових пріоритетів, екологічна відповідальність.

Інтеграція таких рішень у ресторанне меню дозволяє бути на крок попереду конкурентів та формувати сталий бізнес, орієнтований на здорове майбутнє.

Зменшення вмісту солі та жиру у супах – це один із провідних напрямів інновацій у ресторанному господарстві та харчовій промисловості загалом. Така тенденція виникла у відповідь на зміну споживчих очікувань, зростання захворюваності на серцево–судинні хвороби, гіпертонію, ожиріння та цукровий діабет, а також поширення культури здорового харчування.

Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) рекомендує не перевищувати 5 г солі на день і обмежувати споживання насичених жирів. Надлишок солі та жирів асоціюється з підвищеним тиском, ризиком інсульту, серцевої недостатності та проблемами з нирками. Гості дедалі частіше шукають низькокалорійні, легкозасвоювані страви – особливо в обідньому меню чи для вечері. Популярність дієт із низьким вмістом натрію, жирів і калорій (наприклад, DASH, Середземноморська, Flexitarian) стимулює появу полегшених рецептів.

Для досягнення результатів по зменшенні вмісту солі та жирів потрібно зробити наступні технологічні рішення:

- ✓ Використовувати природні підсилювачі смаку: сушені гриби, томати, цибуля, морська капуста, дріжджові екстракти, що надають ефект уамі.

- ✓ Використовувати спецій і прянощів: заміна частини солі ароматними спеціями – часником, базиліком, куркумою, імбиром, розмарином, лимонним соком тощо.

- ✓ Використовувати мікросіль чи сіль з пониженим вмістом натрію: суміш солі й калію, яка зменшує загальне навантаження на організм.

Зменшення кількості солі на 20–30 % у рецептурі не впливає критично на смак, особливо якщо суп готується на насиченому овочевому або м'ясному бульйоні.

Для зменшення жиру здійснюють наступні підходи:

- ✓ Заміна тваринних жирів на рослинні: замість вершкового масла – оливкова, гарбузова, лляна олія у невеликій кількості.

- ✓ Зниження жирності м'яса: використання курячого філе, індички, кролятини або пісної яловичини замість жирних частин.
- ✓ Приготування без обсмаження: овочі тушкують або запікають без попереднього смаження в олії.
- ✓ Застосування безжирових методів згущення: замість вершків використовуються овочеві пюре (з гарбуза, картоплі, цвітної капусти, бобових).

У таблиці 1.3 описано комбінації інгредієнтів для супів зі зниженим вмістом солі та жиру.

Таблиця 1.3

Комбінації інгредієнтів для супів зі зниженим вмістом солі та жиру

Назва страви	Особливості технології
Крем–суп із цвітної капусти	Без масла, згущення пюре з овочів, спеції замість солі
Легкий томатний суп	Без бульйону, натуральна кислотність томатів
Суп з червоної сочевиці з лимоном	Без жиру, багатий на білок, збагачений спеціями
Курячий суп на парі	Пісне філе, овочі на пару, сіль – на 30 % менше

Такі зміни у виробництві та технологічні рішення мають також ряд переваг для роботи закладів ресторанного господарства. А саме, задоволення запитів нових гостей: спортсмени, вегани, люди з харчовими обмеженнями; можливість створити окрему категорію в меню – «здорове харчування» або «легкі супи»; відповідність міжнародним стандартам та тенденціям, включно з НАССР, концепцією «clean label».

Зменшення вмісту солі та жиру в супах – не просто тренд, а необхідність, продиктована сучасними викликами у сфері громадського здоров'я та зміненою культурою харчування. Це відкриває нові можливості для ресторанного бізнесу – оновлення асортименту, формування лояльності

клієнтів і створення позитивного іміджу закладу як такого, що дбає про добробут своїх відвідувачів.

1.2 Особливості організації виробництва супів у закладі ресторанного господарства

Організація виробництва супів у закладах ресторанного господарства є комплексним процесом, який охоплює технологічні, санітарно-гігієнічні, економічні та управлінські аспекти. З наукової точки зору, ефективна організація цього процесу передбачає дотримання принципів технологічної послідовності, раціонального використання ресурсів, забезпечення якості та безпеки страв відповідно до чинного законодавства та стандартів харчової індустрії.

Супи класифікують за рядом ознак:

1. Температурою подавання (гарячі, холодні).
2. Основою (м'ясні, рибні, овочеві, молочні).
3. Способом приготування (прозорі, заправні, пюреподібні, холодні).
4. Функціональним призначенням (дієтичні, веганські, збагачені, для дитячого харчування).

Кожен вид супу має свою технологічну карту, яка визначає послідовність операцій:

1. Підготовка сировини.
2. Приготування бульйону чи основи.
3. Термічне обробляння.
4. Введення додаткових інгредієнтів.
5. Коригування смаку, кольору, консистенції.
6. Подавання відповідно до технологічних параметрів та презентація.

Науково обґрунтована послідовність операцій дозволяє забезпечити збереження поживних речовин (вітамінів, мікроелементів), органолептичних якостей та мікробіологічну безпеку страви.

У ресторанних технологіях виділяють такі ключові етапи організації виробництва супів:

- Рациональна організація робочого місця. Місце для приготування супів обладнується спеціалізованим тепловим устаткуванням (електрокотли, марміти, плити, варочні панелі), інвентарем для нарізки, зберігання сировини та готової продукції.

Науковий підхід передбачає проектування зони з урахуванням принципів ергономіки та логістики для мінімізації трудових затрат і зменшення виробничого часу.

- Управління запасами та контроль сировини. Супи вимагають регулярного використання великої кількості води, овочів, м'яса, бобових, спецій, злаків. Рациональне планування закупівель, зберігання та обліку сировини впливає на стабільність смаку та економічну ефективність.

Використання програм автоматизації (НАССР, ERP, системи контролю залишків) значно покращує управління виробництвом.

- Інноваційні технології у виробництві супів. Сучасна наука пропонує впровадження інноваційних методів обробки та зберігання, зокрема:

- Sous-vide технології – тривале приготування за низьких температур у вакуумі для збереження смаку та текстури;

- кріогенне зберігання та шокове охолодження – для продовження терміну зберігання супів;

- збагачення функціональними інгредієнтами: білковими добавками, суперфудами, пребіотиками, адаптогенами;

- технології «чистої етикетки» – виключення консервантів, барвників, підсилювачів смаку.

- Контроль якості та безпеки супів. Усі процеси мають відповідати нормам:

- ДСТУ та міжнародним стандартам (ISO 22000, НАССР);

- органолептична оцінка: зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція;

- фізико–хімічний аналіз (кислотність, вологість, вміст солі, жиру);
- мікробіологічний контроль – на відсутність патогенних мікроорганізмів, згідно з вимогами мов України.

- організація регулярних дегустаційних комісій та внутрішнього аудиту дозволяє підтримувати постійну якість продукції.

•Сезонність та гнучкість меню. Управління виробництвом супів передбачає врахування:

- сезонної доступності інгредієнтів: гарбуз – восени, щавель – навесні, гриби – влітку;
- споживчих переваг: гарячі супи взимку, холодні – влітку;
- маркетингових трендів – наприклад, супи у форматі to-go, веганські позиції, супи–боули.

Наукове обґрунтування сезонного асортименту дозволяє оптимізувати витрати та підвищити лояльність споживачів.

Організація виробництва супів у закладах ресторанного господарства – це складний багаторівневий процес, у якому поєднуються кулінарна майстерність, технологічна грамотність, знання харчової хімії та менеджменту. Інтеграція сучасних наукових досягнень у цей процес дозволяє:

- забезпечити високу якість і безпеку продукції;
- адаптуватися до сучасних дієтичних і гастрономічних вимог;
- раціонально використовувати матеріальні, трудові та енергетичні ресурси;
- підвищити рентабельність та конкурентоспроможність ресторанного бізнесу.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ «КРЕВЕТКА» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1 Загальна характеристика кафе «Креветка» м. Чернівці

Кафе «Креветка» функціонує у місті Чернівці за адресою вулиця О. Кобилянської, 49 та вулиця Небесної Сотні, 19 А. Для досліджень ми обрали заклад, який відкрився першим у Чернівцях на вулиці О. Кобилянської, 49 (Додаток А). Це сучасний заклад ресторанного господарства, який спеціалізується на приготуванні страв середземноморської кухні, дотримуючись високих стандартів якості, сервісу та кулінарних інновацій. Його концепція базується на поєднанні морської тематики з доступністю, гастрономічною автентичністю та здоровим харчуванням. Кафе орієнтоване на широку аудиторію споживачів, яка цінує вишуканий смак, користь для здоров'я та затишну атмосферу.

Слоган кафе «Креветка» – «Заходьте, спілкуйтесь, зберігайте моменти – беріть від життя все». Фірмовий логотип зображений на рисунку 2.1.



Рис. 2.1. Фірмовий логотип кафе «Креветка»

Кафе «Креветка» працює у форматі демократичного закладу середнього цінового сегменту, що пропонує гостям швидке, але водночас якісне обслуговування та широкий вибір страв на основі морепродуктів. Основний акцент зроблено на стравах з креветок, мідій, кальмарів, восьминогів, лосося, тунця та інших дарів моря; використанні свіжих та заморожених інгредієнтів високої якості; сучасному оформленні меню з урахуванням гастрономічних трендів; впровадженні інноваційних кулінарних

технологій Sous-vide, steam-cooking, vacuum infusion. Кафе поєднує класичні рецепти середземноморської, азійської, американської та української кухонь з авторськими варіаціями шеф-кухаря.

Кафе оснащено сучасним кухонним обладнанням, яке дозволяє дотримуватися всіх санітарно-гігієнічних та технологічних норм:

- професійні пароконвектомати;
- холодильні та морозильні камери з розділенням зон зберігання;
- теплове обладнання (плити, фритюрниці, грилі);
- вакуумні пакувальники та блендери для приготування соусів та пюре;
- системи очищення води, вентиляції та кондиціонування.

Приміщення кафе відповідає нормам безпеки праці, ергономіки та технологічної логістики.

Меню кафе «Креветка» розроблене з урахуванням сезонності, кулінарної моди та принципів збалансованого харчування. Основні групи ресторанної продукції представлені на рисунку 2.2.

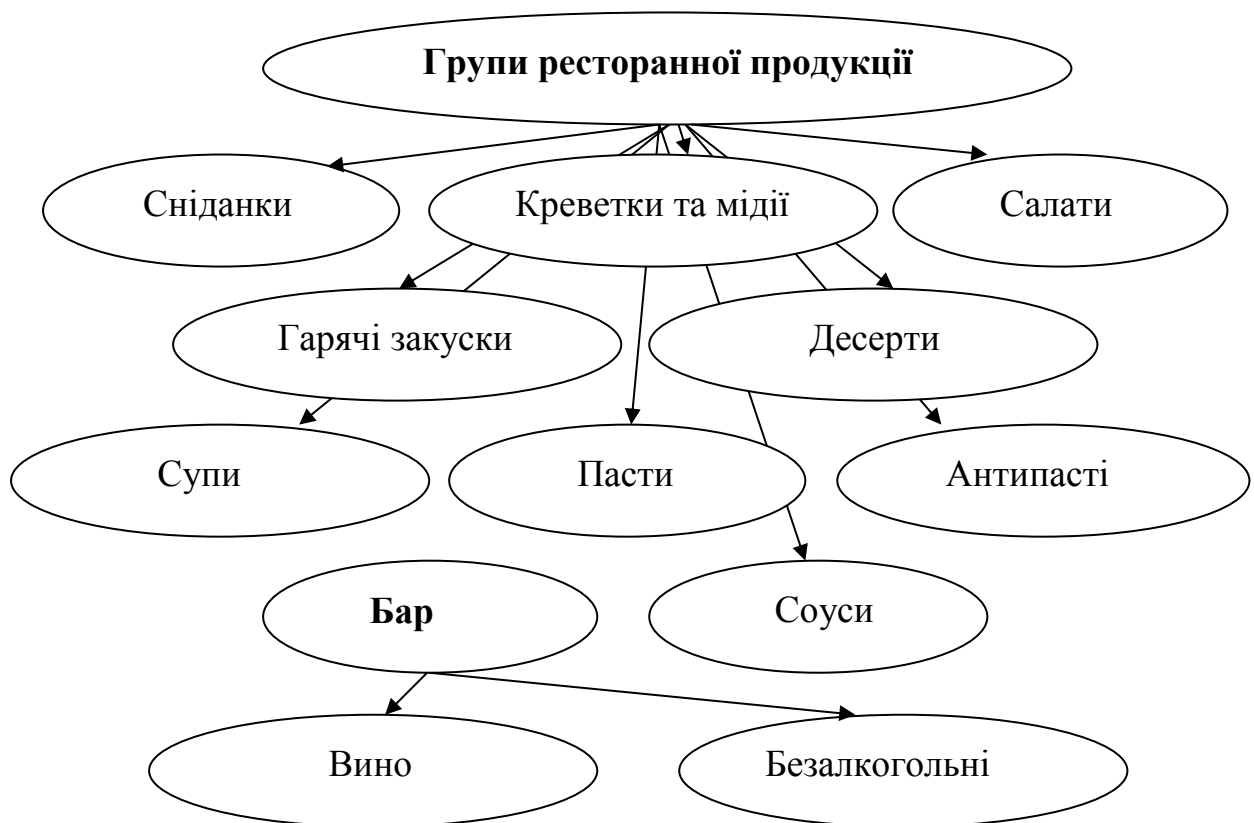


Рис. 2.2. Групи ресторанної продукції кафе «Креветка»

Організація обслуговування

У кафе діє сервіс змішаного типу: обслуговування офіціантами і обслуговування біля барної стійки доповнюється можливістю замовлення через QR-коди, мобільні додатки, сайт та соціальні мережі. Працівники обслуговування одягнені у однаковий брендовий тематичний одяг у морському стилі (Додаток Б). Для оформлення замовлень на доставку організована співпраця з службою доставки «Glowo».

Внутрішній простір поділений на кілька зон:

- ✓ основний зал з морським дизайном;
- ✓ Open kitchen зона;
- ✓ літній майданчик (у сезон);
- ✓ Take-away зона для замовлень із собою.

Контроль якості та стандартизація

У кафе запроваджено систему НАССР для забезпечення харчової безпеки. Уся продукція проходить ретельний контроль. Вхідний контроль сировини відбувається за сертифікатами, ТТН та органолептичними показниками. Проміжний контроль технологічних процесів здійснюється через контроль температури, часу оброблення, відповідність технологічним карткам. Фінальна дегустаційна оцінка готових страв перед подаванням. Також діє система внутрішнього навчання персоналу з питань харчової безпеки, обслуговування клієнтів та кулінарної майстерності.

Маркетингова стратегія

Кафе активно просуває свої послуги за допомогою:

- соціальних мереж Instagram, Facebook, Tik Tok.
- участі у фестивалях та гастрономічних подіях міста та регіону;
- акцій на морепродукти у піст і в будні після 20 год;
- системи лояльності для постійних гостей.

Інтер'єр закладу виконаний у світлих тонах, серед яких білий, кремовий, синій та голубий з акцентом на середземноморську тематику та морську живність, зокрема креветку, як центральний символ. Вся атмосфера

передає відчуття, ніби ви опинилися в невеличкому приморському містечку – легкому, сонячному, вітряному.

Стіни обшиті дерев'яною вагонкою, пофарбованою в білий або світло-блакитний колір. Декоративні канати, рятувальні круги, весла, старі карти, рибальські сіті. Підлога дерев'яна з ефектом зістареного дощатого настилу. Відкриті балки, прикрашені підвісними світильниками у вигляді ліхтарів або мініатюрних маяків.

Стільці та столи дерев'яні, злегка потерті, стилізовані під морські таверни. Деякі столи мають вставки з морської гальки під склом.

Барна стійка облицьована деревом, з мотузками, мушлями та декоративними пляшками з «передбачуваннями».

Настінні елементи: великі дерев'яні фігури морських істот (креветки, краби, восьминоги), морські карти, компаси.

Живі елементи: акваріум з креветками або морськими зірками, горщики з морською травою або сукулентами в мушлях.

Серветниці та меню: оформлені в стилі корабельних журналів, з мотузковими елементами.

Тепле розсіяне світло, імітація заходу сонця над морем. Люстри у вигляді морських ліхтарів, абажури з тканини, схожої на вітрила. Декоративне підсвічування полиць і акцентів (наприклад, підсвітка рибальської сітки або моделі корабля). На фоні грає легка лаунж-музика з морськими мотивами: звуки прибою, крики чайок, м'яка гітарна музика.

Фотозона у вигляді сцени з дерев'яним пірсом і штурвалом. Фоторамка у вигляді креветки, де можна «зазирнути» крізь отвір і зробити жартівливе фото. Місця біля вікон із видом на морський горизонт.

Кафе «Креветка» - це яскравий приклад сучасного гастрономічного простору, що вдало поєднує технологічну оснащеність, інноваційні підходи до приготування морських страв, високу якість обслуговування та маркетингову гнучкість. Такий підхід дозволяє кафе займати стабільне місце

на ринку ресторанного господарства у м. Чернівці, адаптуватися до вимог сучасного споживача та постійно розширювати цільову аудиторію.

2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності кафе «Креветка» м. Чернівці

Кафе «Креветка» здійснює свою виробничо-господарську діяльність у рамках сучасної концепції ресторанного бізнесу, що базується на дотриманні принципів раціональної організації виробництва, впровадженні інноваційних технологій, гнучкого підходу до проєктної діяльності та забезпечення високої якості кулінарної продукції.

Виробничий процес у кафе організований відповідно до типового технологічного циклу, який включає:

- ✓ первинне оброблення сировини;
- ✓ виробництво напівфабрикатів;
- ✓ термічне оброблення (варіння, запікання, приготування на грилі, у вакуумі тощо);
- ✓ оформлення і подавання страв.

Кухня кафе поділена на функціональні зони: холодний, гарячий, рибний, кондитерський цехи, а також мийна та складська зона. Завдяки цьому забезпечується раціональний розподіл праці, уникнення перехрещення потоків сировини й готової продукції.

У кафе активно впроваджуються інноваційні технології виробництва страв, зокрема:

- ✓ Sous-vide – низькотемпературне теплове оброблення у вакуумі – для м'яса креветок, кальмарів, риби;
- ✓ Steam-cooking – приготування страв на парі, що зберігає смакові й поживні властивості;
- ✓ Low-carb і keto-технології – адаптація страв до сучасних харчових трендів;

✓ використання функціональних інгредієнтів (морська капуста, спіруліна, мікрогрін, насіння чіа тощо).

Використання таких підходів сприяє поліпшенню органолептичних та дієтичних властивостей страв, подовженню терміну зберігання та підвищенню безпеки готової продукції.

Уся продукція виготовляється згідно з:

- ✓ Збірником рецептур та технологічними картками;
- ✓ авторськими технологічними картами, які розробляються шеф-кухарем з урахуванням сучасних кулінарних тенденцій;
- ✓ нормативно-технічною документацією відповідно до вимог НАССР і ДСТУ.

У кафе діє система постійного оновлення меню:

- ✓ аналіз уподобань гостей;
- ✓ тестування нових технологій та інгредієнтів;
- ✓ створення сезонних пропозицій;
- ✓ розробка інноваційних супів, салатів, гарячих закусок.

Зокрема, у межах проєктної діяльності було розроблено:

- ✓ супи на основі кокосового молока з креветками;
- ✓ крем-супи з морською капустою і лососем;
- ✓ веганські супи з нутом та насінням.

Кафе працює відповідно до внутрішньої системи контролю якості, яка передбачає:

- ✓ поетапний контроль на всіх стадіях виробництва;
- ✓ навчання персоналу за стандартами НАССР;
- ✓ розробку технологічних інструкцій і чек-листів для кожної робочої станції.

Участь у гастрономічних проєктах

Заклад бере участь у:

- ✓ регіональних кулінарних фестивалів;
- ✓ освітніх проєктах для кухарів і студентів профільних закладів;
- ✓ розробці страв у колаборації з відомими шеф-кухарями.

Аналіз технологічної та проєктної діяльності кафе «Креветка» свідчить про ефективну організацію виробництва та гнучке впровадження інновацій. Високий рівень технологічної дисципліни, відповідність сучасним кулінарним трендам і постійна робота над розширенням асортименту страв є ключовими факторами успішності закладу на ринку ресторанного господарства.

Такий підхід дозволяє кафе не лише задовольняти потреби сучасного споживача, а й формувати нові гастрономічні смаки та тенденції.

2.3 Характеристика технологічного процесу виробництва супів у кафе «Креветка» м. Чернівці

Виробництво супів у кафе – це чітко організований процес, що передбачає дотримання санітарно-гігієнічних норм, використання якісної сировини та поетапне приготування з урахуванням технологічних карт. Основні етапи технологічного процесу виробництва супів у кафе «Креветка» зображено на рисунку 2.3.

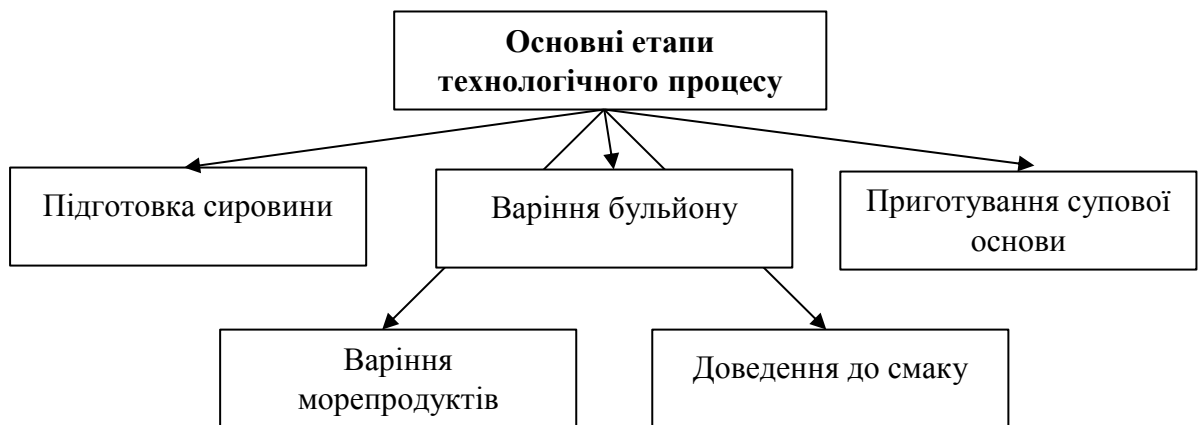


Рис. 2.3. Основні етапи технологічного процесу виробництва супів у кафе «Креветка»

Підготовка сировини – це один із ключових етапів у технологічному процесі приготування супів, оскільки якість вхідної сировини визначає смак, безпечність і поживну цінність готової страви.

1. Приймання сировини.

Перед обробкою вся сировина проходить вхідний контроль:

- ✓ перевіряється наявність сертифікатів якості;
- ✓ проводиться зовнішній огляд (відсутність пошкоджень, запах, колір, термін придатності);
- ✓ морепродукти зберігаються за температурного режиму -18°C заморожені або $0...+4^{\circ}\text{C}$ свіжі;
- ✓ овочі, спеції, зелень – у сухих, прохолодних, добре вентильованих приміщеннях.

2. Сорткування та калібрування:

- ✓ всі продукти сортуються за видом, якістю, ступенем стиглості та розміром;
- ✓ овочі (картопля, морква, цибуля, селера) розподіляються за ступенем оброблення (для смаження, для бульйону тощо).

3. Миття сировини:

- ✓ овочі миють під проточною водою, використовується спеціальне обладнання (овочемийні машини або ручна мийка в трьох секціях);
- ✓ морепродукти миють окремо, у холодній воді, щоб не зруйнувати білкову структуру;
- ✓ зелень та спеції миються ретельно й просушуються (для збереження аромату).

4. Очищення і нарізання.

Овочі очищаються вручну або механічно. Нарізка проводиться залежно від типу супу:

- ✓ для бульйонів – великі шматки або цілі овочі;
- ✓ для крем-супів – дрібна нарізка;
- ✓ для азійських супів – соломка або скибки.

Морепродукти очищаються:

- ✓ креветки – від панцира, кишки;
- ✓ кальмари – від шкіри, хорди, дзьоба;
- ✓ мідії – від водоростей та піску (або використовуються очищені заморожені).

5. Розморожування:

- ✓ проводиться в холодильній камері при **0...+4 °C**;
- ✓ категорично заборонено розморожувати при кімнатній температурі чи в гарячій воді — це небезпечно з точки зору мікробіології;
- ✓ деякі морепродукти (наприклад, креветки) можна розморожувати у підсоленій воді, щоб зберегти текстуру.

6. Попереднє маринування. У деяких рецептах морепродукти маринують у спеціях, травах, лимонному соці на 5–10 хв, щоб надати їм аромату до термічної обробки.

Інвентар і обладнання, що використовується – столи з нержавіючої сталі, дошки різного кольору для сирих продуктів, овочів, морепродуктів, ніж для морепродуктів, марковані ємності для окремих груп сировини.

Контроль на етапі підготовки описано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Критерії контрольної перевірки сировини

Параметр	Вимога
Температура зберігання	0...+4 °C для охолоджених, –18 °C для заморожених
Стан продуктів	Без стороннього запаху, без слизу
Оброблення	За санітарними нормами, окремі зони
Персонал	В чистому спецодязі, з митими руками

Варіння бульйонів – це найбільш трудомісткий етап у приготуванні супів. Варяться бульйони на основі морепродуктів або риби з додаванням

овочів та спецій. Процес триває 1–3 години в залежності від типу основного продукту. Бульйон проціджується для прозорості.

Пасерування овочів – окремий етап технологічного процесу, що сприяє утворення ароматичних та екстрактивних речовин, що формують в подальшому смак і аромат супів. Також пасерування сприяє виділенню природніх барвників з жовтих та червоних овочів, що сприяє формуванню кольору готового супу.

Заключним етапом при варінні супів є з'єднання всіх компонентів у єдиному посуді, доведення до смаку, додавання солі, спецій та прянощів.

Деякі види супів готуються з додаванням кокосового молока, лайму, імбиру, чилі.

Контроль якості супів регламентується технологічною документацією:

Технологічні карти – для кожного виду супу з точними пропорціями, часом приготування, калорійністю.

Журнал бракеражу – фіксуються результати перевірки готових страв.

Журнал температурного контролю – стежить за зберіганням інгредієнтів.

Допущення до порціонування та презентації відбувається після перевірки якості супів шеф-кухарем. Суп подається гарячим у попередньо підігрітих тарілках.

Карта технологічного процесу виробництва супів подана у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Карта технологічного процесу виробництва супів у кафе «Креветка»

Група сировини	Приклад	Характеристика / використання	Вимоги до оброблення
Морепродукти	Креветки	Основний інгредієнт крем-супів, том-яму	Розморожування при +4 °С, очищення від панцира та кишки
	Мідії	Додаються в морські супи та буябес	Промити, очистити від водоростей/піску або використовувати

Група сировини	Приклад	Характеристика / використання	Вимоги до оброблення
			очищені
	Кальмари	Для середземноморських супів	Очистити від шкірки, хорди, дзьоба
	Морська риба (лосось, хек)	Для бульйонів або шматочками у супі	Розфасовка, видалення кісток, промивання
Овочі	Цибуля	Основа для пасерування	Чищення, нарізка відповідно до рецептури
	Морква	Для бульйону, кольору, смаку	Чищення, нарізка (дрібна або скибками)
	Картопля	Для ситніших супів	Чищення, миття, нарізка кубиками
	Селера (стеблова / коренева)	Ароматична основа бульйону	Миття, чищення, дрібна нарізка
	Помідори	Для крем-супів або том-яму	Обшпарити, зняти шкірку, подрібнити
Зелень / прянощі	Петрушка, кріп, базилік	Додаються перед подачею	Миття, просушування, подрібнення
	Лавровий лист, перець, імбир	У бульйони або гострі супи (том-ям)	Додаються під час варіння, цілі або мелені
Молочні продукти	Вершки	Для крем-супів	Зберігати в холодильнику, додавати перед подачею
Інші	Кокосове молоко	Для азійських супів	Перемішати, зберігати герметично
	Лайм, лимон	Для кислоти та аромату	Помити, нарізати або видавити сік

Другий розділ є підґрунтям для формування результатів дослідженням та розроблення авторської рецептури першої страви для впровадження у меню кафе «Креветка».

**РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СУПІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ
ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ «КРЕВЕТКА» М. ЧЕРНІВЦІ**

3.1 Обґрунтування рецептурного складу інноваційної технології супів з морепродуктів

Створення інноваційної рецептури супу з морепродуктів, яка поєднує сучасні гастрономічні тенденції, збалансований хімічний склад, естетичну привабливість, національний колорит і зручність впровадження у виробничу практику кафе.

1. Вибір основного продукту – морепродуктів. Для вибору основного продукту використовуємо такі критерії:

- висока біологічна цінність – джерело білка, омега-3 кислот, йоду, цинку;
- легка засвоюваність – рекомендовано для широкої аудиторії;
- тренд здорового харчування – супи з морепродуктів входять у меню з акцентом на wellness чи fitness;
- гастрономічна різноманітність – можливість створення різних смакових варіацій класика, азія, fusion.

Таблиця 3.1

Основні інгредієнти		
Інгредієнт	Кількість на 1 порцію, г	Функція в рецептурі
Креветки	50	Основний білковий компонент
Кальмари	30	Додатковий текстурний акцент
Мідії	30	Ароматична та візуальна складова
Рибний бульйон	250	Основа для смаку

2. Допоміжні овочеві та ароматичні інгредієнти. Для вибору основного продукту використовуємо такі критерії:

- морква, цибуля, селера – класична супова основа, що підкреслює смак морепродуктів;
- імбир, лайм, часник, чилі – елементи азійського стилю, підсилюють аромат і екзотику;
- кокосове молоко – інноваційна заміна вершків, додає кремовість, не містить лактози;
- лемонграс, кінза – додають унікальні гастрономічні нотки.

Таблиця 3.2

3. Харчова цінність і користь

Показник	Значення на 300 мл порції
Калорійність	~180–220 ккал
Білки	~76 г
Жири	~10 г
Вуглеводи	~12 г
Омега-3	Високий вміст
Глікемічний індекс	Низький

4. Інноваційні елементи рецептури

Функціональність: низькокалорійний, глютен-фрі, лактоза-фрі варіант;

Технологія sous-vide для попередньої обробки морепродуктів – збереження текстури та соковитості;

Використання кокосового молока як основи – модна, легка, екзотична альтернатива;

Баланс смаку umami – за рахунок поєднання морепродуктів, імбиру, часнику і спецій.

Таблиця 3.3

Переваги впровадження

Показник	Оцінка / результат
Популярність серед гостей	Висока (тренд на морську кухню)
Собівартість	Середня
Привабливість у подачі	Висока (ефектний вигляд)
Технологічна складність	Середня, але легко масштабована

Використовуючи обґрунтування у наступному підрозділі складаємо технологічну карту та технологічну схему на першу страву «Кокосовий морський крем-суп з креветками, лаймом та імбиром», «Морський суп-крем з креветками», «Борщ з рибою, як любив Тарас Шевченко».

3.2 Проєкт технологічної документації на інноваційну технологію супів з морепродуктів

Технологічна документація – сукупність документів, які визначають технологічний процес виготовлення виробів (регламентує та описує проведення технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів), споживання яких безпечно для життя й здоров'я людини.

При виготовленні продукції власного виробництва необхідно дотримуватись технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режим холодного й теплового обробляння сировини тощо), визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку), державними стандартами, технічними умовами, а також санітарними правилами.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

на страву

«Кокосовий морський суп-крем з креветками, кальмарами та лаймом»

Найменування продукту	Брутто (г)	Нетто (г)	Примітка
Креветки очищені	60	50	Свіжі або заморожені
Кальмари	40	30	Розморожені, кільця
Мідії варено-морожені	35	30	Без раковин
Цибуля ріпчаста	30	25	Біла, свіжа
Морква	25	20	Соломка або терта
Селера стеблова	20	18	Тонкі скибки
Імбир свіжий	10	10	Тертий
Часник	5	5	Подрібнений
Перець чилі	3	3	
Кокосові вершки	100	100	Жирність 17–20%
Бульйон рибний	250	250	
Лайм (сік + часточка)	20	15	
Кінза	5	3	Подрібнена, свіжа
Олія кокосова	10	10	Для пасерування
Сіль	2	2	Біла кам'яна
Перець чорний мелений	0,01	0,01	
Вихід	-	300	

Технологія виробництва

Підготовка сировини: морепродукти розморозити при +4 °С, очищають, нарізають дрібно; овочі миють, чистять, нарізають кубиком; лайм – половину на сік, половину на скибку для декору.

Обсмажити цибулю, моркву, селеру, часник, імбир до м'якості (3–4 хв). Додати перець чилі та спеції. Влити рибний бульйон, довести до кипіння. Влити кокосові вершки, перемішати, додати морепродукти – кальмари проварити, потім мідії, через 2 хв – креветки. Варити 5–7 хвилин, не переварювати. Блендером подрібнити до однорідної консистенції. Додати сік лайма. Довести до смаку.

Подавати гарячим зі скибкою лайма та зеленню. Можна запропонувати сухарики чи міні-багети.

Використовувати для порціонування глибоку тарілку чи кокосову чашу

Харчова цінність

Показник	Значення
Калорійність	210 ккал
Білки	89 г
Жири	11 г
Вуглеводи	12 г

Дотримуючись трендів, які сьогодні регламентують напрямки розвитку закладів ресторанного господарства, пропонуємо альтернативну рецептуру на пропоновану страву «Кокосовий морський суп-крем з креветками, кальмарами та лаймом». Відмінність в тому, що у наступній рецептурі будемо використовувати локальні українські продукти. Кокосові вершки замінюємо горіховими, також використовуємо традиційну для української кухні рибу хек, креветки чорноморські.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2
на страву
«Морський суп-крем з креветками»

Найменування продукту	Брутто (г)	Нетто (г)	Примітка
Креветки чорноморські (варено-морожені)	50	50	Очищені від панцира
Риба біла (хек/судак/піленгас)	60	45	Нарізка кубиками, без кісток
Цибуля ріпчаста	30	25	Дрібна нарізка
Морква	25	20	Нарізка або терта
Корінь селери	20	18	Нарізка кубиками
Часник	6	5	Подрібнений
Молоко горіхове	120	120	З волоського горіха
Рибний бульйон	190	190	На основі субпродуктів риби
Кріп, петрушка	5	3	Свіжа зелень
Олія соняшникова	10	10	Для обсмажування
Сіль	2	2	Біла кам'яна
Перець чорний мелений	0,01	0,01	
Лимон (сік)	10	8	
Вихід	-	300	

Технологія виробництва

Підготовка сировини: морепродукти розморозити при +4 °С, очищають, нарізають дрібно; овочі миють, чистять, нарізають кубиком; лимон – половину на сік, половину на скибку для декору.

Обсмажити цибулю, моркву, селеру, часник, до м'якості 3–4 хв. Додати перець чилі та спеції. Влити рибний бульйон, довести до кипіння. Влити молоко горіхове, перемішати, додати рибу проварити, потім через 2 хв – креветки. Варити 5–7 хвилин, не переварювати. Блендером подрібнити до однорідної консистенції. Додати сік лимону. Довести до смаку.

Подавати гарячим зі скибкою лимону та зеленню. Можна запропонувати сухарики чи міні-багети.

Використовувати для порціонування глибоку тарілку чи чашу з хліба.

Харчова цінність

Показник	Значення
Калорійність	210 ккал
Білки	89 г
Жири	11 г
Вуглеводи	12 г

Наступна пропонована страва - це традиційний варіант українського пісного борщу, у якому замість м'яса використовувалась риба. Відомо, що Тарас Шевченко любляв рибні перші страви, особливо зі щукою, карасями та коропом, зварені у печі. У спогадах сучасників Тараса Шевченка згадується, що він особливо любляв пісні борщі з рибою, приготовані просто, без надлишкових спецій, але зі свіжими овочами. Такі борщі були поширені серед простого народу і часто готувалися під час постів або в селянських родинах.

В нашій версії збережено народний дух страви з легкими сучасними технологічними адаптаціями.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3

на страву

«Борщ з рибою, як любив Тарас Шевченко»

Назва продукту	Брутто (г)	Нетто (г)	Примітка
Риба (карась)	150	100	Тушки без голови
Буряк	60	50	Нарізаний соломкою
Морква	35	25	Наріzana соломкою
Цибуля ріпчаста	35	30	Наріzana соломкою
Картопля	70	50	Брусочками
Капуста білокачанна	50	45	Шаткована
Паста томатна	5	5	
Олія соняшникова	10	10	Для смаження
Лимон	5	5	
Лавровий лист	—	—	1 шт
Кріп, петрушка	5	3	Свіжа зелень
Сіль	2	2	Біла кам'яна
Перець чорний мелений	0,01	0,01	
Рибний бульйон	350	350	Основа борщу

Технологія виробництва

Підготовка сировини: рибу промити, очистити, приготувати напівфабрикат «Тушка без голови», голови використати для приготування бульйону. Овочі помити, почистити, нарізати соломкою. Картоплю брусочками.

Обсмажити буряк тушкувати до готовності, додати лимон, тушкувати з томатною пастою 5–7 хв. Окремо пасерувати цибулю з морквою до золотистого кольору.

У киплячий бульйон закласти картоплю, капусту, через 5 хв додати пасеровані овочі та буряк.

Рибу обсмажити до готовності та за 10 хв до готовності борщу додати рибу, лавровий лист, спеції. Довести до смаку. Зняти з вогню, додати зелень. Настоявати під кришкою 10–15 хв.

Для подавання борщу використовувати глиняний горщик, подавати гарячим, посипавши дрібно посіченою зеленню. Рекомендуємо пропонувати гостям пампушки, сметану, квашені овочі та часник.

Харчова цінність

Показник	Значення
Калорійність	180 ккал
Білки	56 г
Жири	7 г
Вуглеводи	15 г

На кожну з розроблених страв пропонуємо технологічні схеми виробництва на рисунках 2.4, 2.5, 2.6 відповідно.

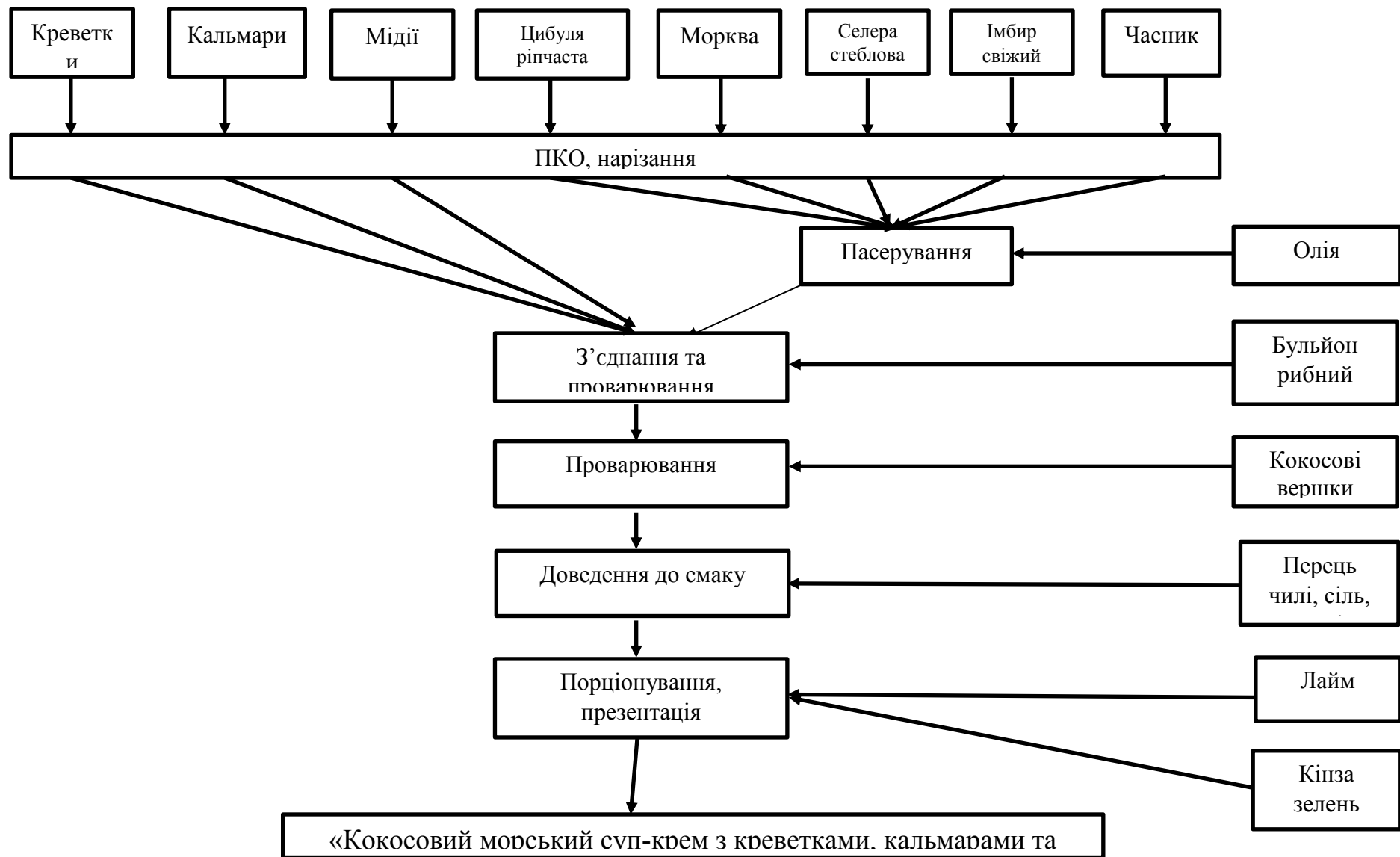


Рис. 2.4. Технологічна схема виробництва страви «Кокосовий морський суп-крем з креветками, кальмарами та лаймом»

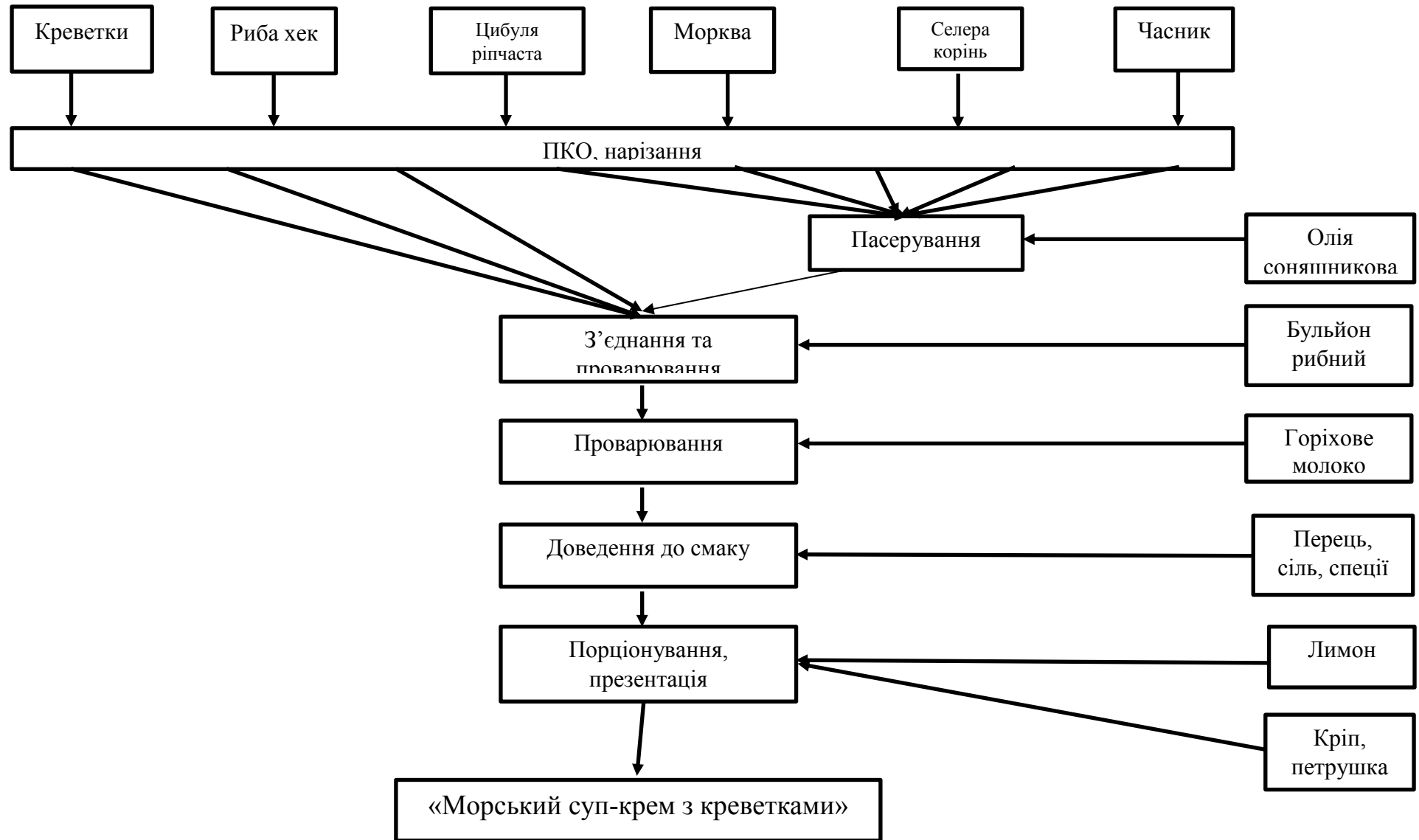


Рис. 2.5. Технологічна схема виробництва страви «Морський суп-крем з креветками»

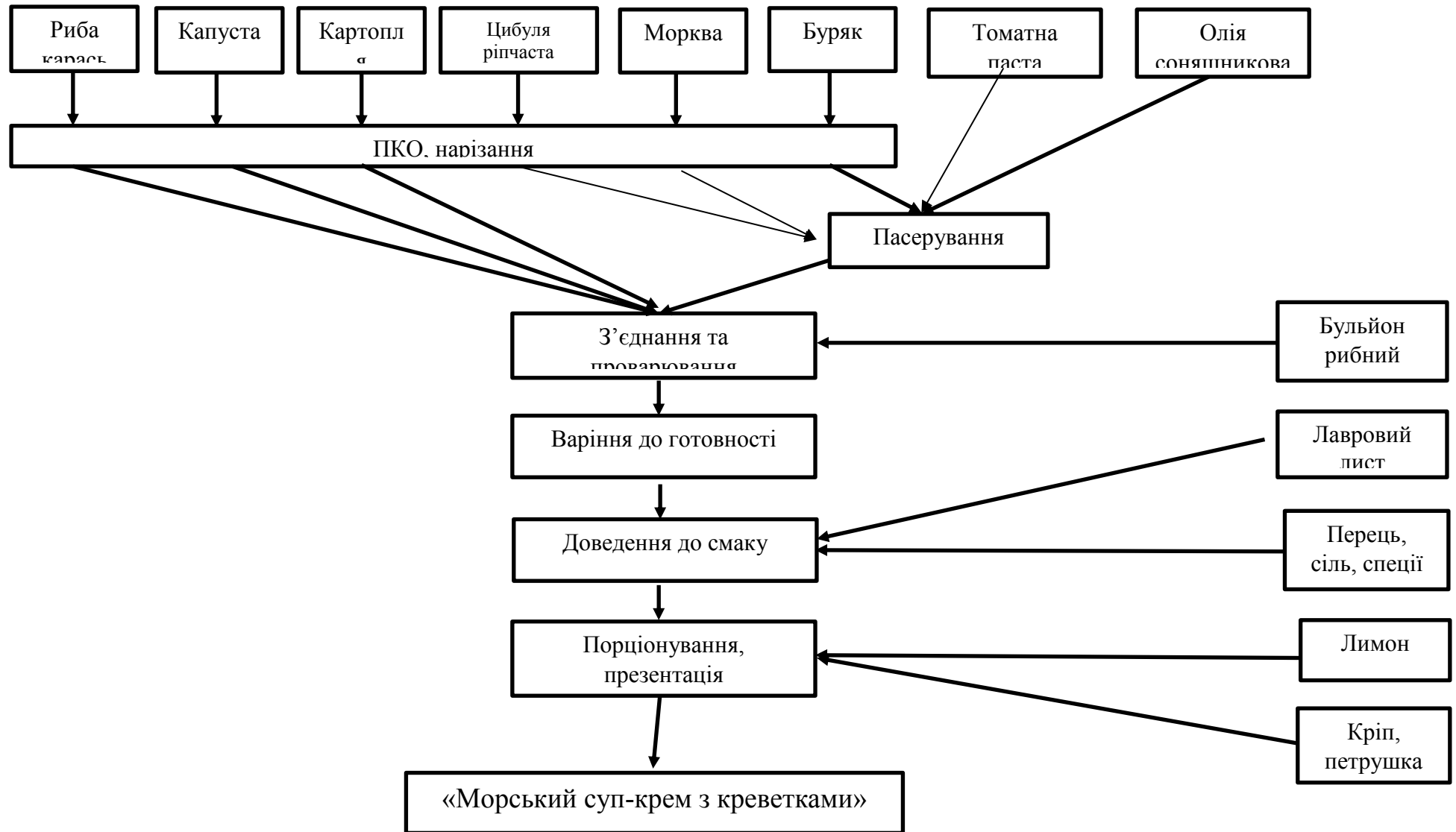


Рис.2.6. Технологічна схема виробництва страви «Борщ з рибою, як любив Тарас Шевченко»

3.3 Оновлення концептуального меню та виробничої програми у кафе «Креветка»

Розроблену нову ресторанну продукцію «Кокосовий морський крем-суп з креветками, лаймом та імбиром», «Морський суп-крем з креветками», «Борщ з рибою, як любив Тарас Шевченко» пропонуємо впровадити у меню кафе «Креветка». Для цього проводимо аналіз асортименту перших страв.

Супер сирний суп «ПестоКрем»

Суп на основі бульйону з креветок та трьох видів сиру: чедер, пармезан та плавлений з додаванням вершків, часником і карі, подається з хрусткими крутонами.



Суп Буябес по-Креольськи

Бульйон з креветок, масло вершкове, перець Чилі свіжий, цибуля ріпчаста пасерована, цукіні, морква, томати в'ялені, креветки, філе окуня мариноване, мідії в мушлях, паста том ям, соус рибний, куркума, бадьян, ром сільвер, спеції, лимон, зелень, багет, крем сир з анчоусами.



Крем-суп Біск

Креветки, вершки, бульйон з креветок, пармезан, томати у власному соці, зелень мікрогрину, картопля, морква, часник, цибуля, масло вершкове, спеції, паприка копчена, томати та оливки сушені



Юшка з куркою та грибами

Бульйон з креветок, куряче філе мариноване, паста том-ям, вершки кокосові, соус рибний, перець чилі свіжий, гриби смажені, цибуля зелена, лайм, броколі.



Таким чином бачимо, що у групі перших страв відсутня позиція борщі і немає першої страви функціонального призначення, тому впровадження нових страв є перспективним, оскільки вони є безлактозною та безглютеновою.

Виробничий процес у кафе «Креветка» моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи.

Результати прогнозування добової динаміки попиту ресторану «Файно» на 50 місць представлено в табл. 3.6.

Всього відвідувачів за день 398 осіб. Найбільш завантажені години припадають на обід з 12:00 до 15:00 та вечір з 17:00 до 20:00. Оборотноість місця за день становить 5,0 разів. Ми провели розрахунки та перевірили з фактичними даними.

Таблиця 3.4

Прогнозована добова динаміка попиту кафе «Креветка»

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
10:00-11:00	60	1	0,4	12
11:00-12:00	60	1	0,4	10
12:00-13:00	90	1,5	0,4	30
13:00-14:00	60	1	1	50
14:00-15:00	60	1	1	50

15:00-16:00	60	1	0,6	30
16:00-17:00	60	1	0,6	30
17:00-18:00	90	1,5	0,8	60
18:00-19:00	120	2	1	100
19:00-20:00	150	2,5	1	140
20:00-21:00	140	2,3	0,4	40
21:00-22:00	110	1,8	0,4	30
Загальна кількість відвідувачів за день				582

Для визначення кількості страв і виробів, які повинні реалізовуватися у ресторані, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв та прогнозовану кількість споживачів, які відвідуватимуть заклад у максимально завантажені години дня. Для закладу ресторанного господарства загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв.

Коефіцієнт споживання страв у ресторані становить 3,5. Отже, загальна кількість страв, що мали б виробляти у ресторані становить

$$582 \times 3,5 = 2037 \text{ порцій}$$

Розрахунок прогнозованої кількості страв зводимо в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозована кількість страв у кафе «Креветка»

Найменування страв	Співвідношення страв, %		Кількість страв
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви	25		509
гастрономічні продукти		40	204
салати		40	204
молочнокислі продукти		10	51
бутерброди		10	50
Супи	5		102
Другі гарячі страви	45		917

Найменування страв	Співвідношення страв, %		Кількість страв
	від загальної кількості	від даної групи	
м'ясні		50	458
овочеві		10	92
круп'яні і борошняні		20	183
яєчні, сирні		20	184
Солодкі страви	15		305
Гарячі напої	10		204

Таким чином бачимо, що у кафе «Креветка» в день потрібно виготовляти супів 102 порції.

Розроблені нові страви пропонуємо вводити в меню і реалізувати в тестовому режимі. І для цього плануємо їх виробництво у кількості 30 % від загальної кількості страв.

Отже, «Кокосовий морський крем-суп з креветками, лаймом та імбиром» - 10 порцій, «Морський суп-крем з креветками» - 10 порцій, «Борщ з рибою, як любив Тарас Шевченко» - 11 порцій.

Технологічний процес виробництва даних страв не потребує окремого устаткування і буде здійснюватися в умовах вже існуючих виробничих потужностей.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

На основі аналітичного етапу було обрано напрямки удосконалення традиційних рецептів супів за допомогою інноваційних прийомів обробки сировини та використання сучасного обладнання.

У процесі роботи були розроблені технологічні карти авторських супів «Борщ з рибою, як любив Тарас Шевченко» з використанням таких інноваційних рішень, як технологія *sous-vide*, блендування до стану крему, молекулярні елементи декору, поєднання нестандартних інгредієнтів (рослинні вершки, насіння, локальні суперфуди). Також проводилося порівняльне оцінювання класичних і вдосконалених варіантів страв за органолептичними, економічними та харчовими показниками.

Практичне впровадження розроблених супів здійснювалося в умовах кафе «Креветка», що дозволило врахувати реальні виробничі умови, побажання гостей та ефективність нововведень з погляду організації процесу приготування.

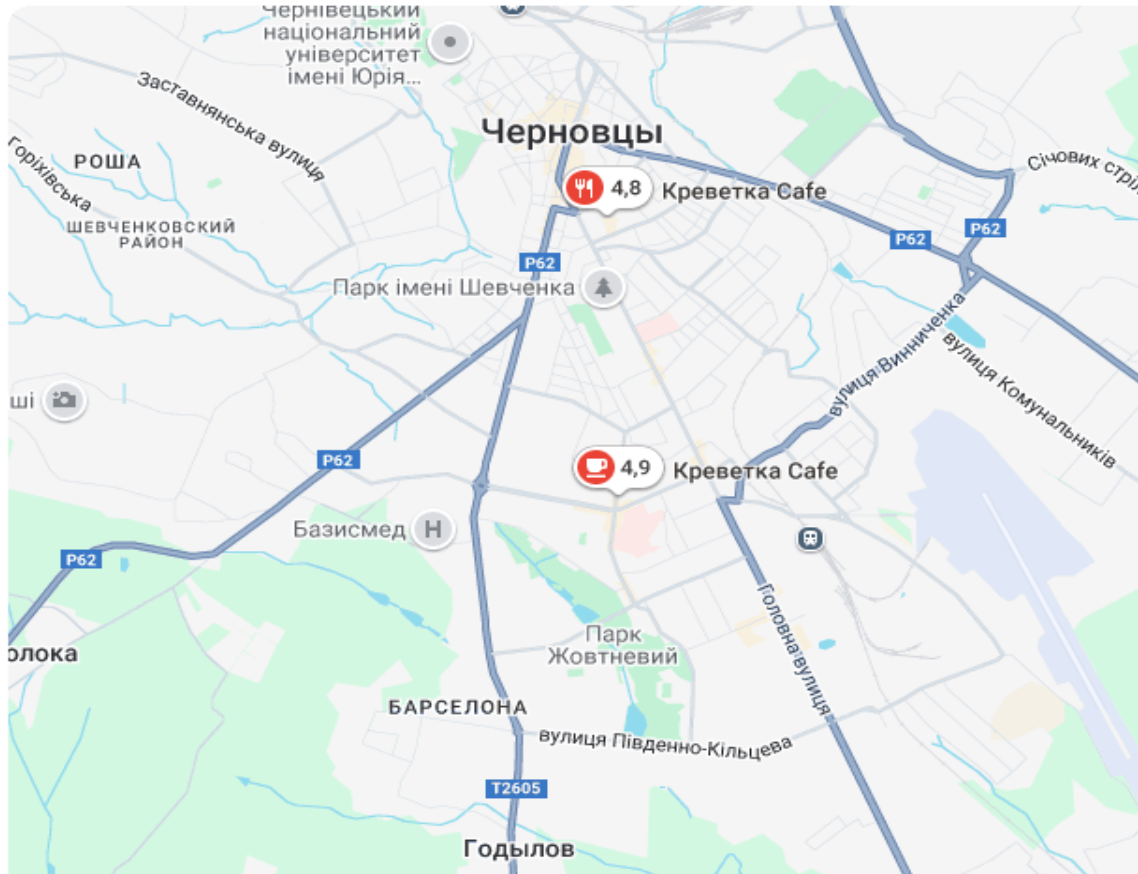
Результати даного етапу стали основою для рекомендацій щодо оновлення асортименту та впровадження інноваційних супів у меню сучасного закладу ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія /І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пересічна, О.В. Шевченко, А.Б. Собко / за ред. М.І. Пересічного. Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.
2. Інноваційні технології супів. URL: <https://agronews.ua/news/ukrayinczi-varyat-gotovi-supy-za-tehnologiyeyu-z-niderlandiv>[дата звернення 20.05.2025]
3. Смоляр, В. І. (2009). Досягнення і протиріччя в розвитку нутриціології. Проблеми харчування, (3/4), с. 64–68.
4. Акіменко О. В., Гаврилюк Н. В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 224 с.
5. Дубініна Д. М., Мельник Ю. В. Тенденції розвитку ресторанного господарства в умовах цифровізації // Наукові праці НУХТ. 2022. № 28. С. 63–69.
6. Ковальова Л. М. Інноваційна діяльність у сфері послуг ресторанного бізнесу. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 186 с.
7. Олійник О. Ю. Сучасні підходи до впровадження інновацій у сфері ресторанного сервісу // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства. 2021. № 225. С. 79–83.
8. Тимофєєва О. О. Інноваційні стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства. Дніпро : ДДАЕУ, 2020. 148 с.
9. Ніколаєнко С. М., Колomoєць Т. М. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 310 с.
10. Гречанюк І. О. Використання технології sous-vide як інноваційного підходу в ресторанному виробництві // Готельно-ресторанний бізнес: інновації та розвиток. 2021. № 4. С. 12–16.

11. Близнюк О. В. Інновації у сфері безконтактного обслуговування в закладах ресторанного господарства // Технології харчових продуктів і ресторанного сервісу. 2022. № 2. С. 41–45.
12. Офіційний сайт Державної служби статистики України URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>(<https://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 23.05.2025)).
13. Food Service Innovation. Trends and Best Practices. URL: <https://www.foodserviceinnovation.com/>(<https://www.foodserviceinnovation.com> (дата звернення: 23.05.2025)).
14. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 162 с.
15. П'ятницька Г. Т Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
16. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв та ін. за ред. І. М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2010. 286 с.
17. Поперечний А. М., Потапов В. О., Корнійчук В. Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підручник. Київ : ЦУЛ, 2012. 312 с.
18. Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. Мазаракі А. А. 2-е вид., перероб. і доп. Київ : КНТЕУ, 2010. 340 с.
19. Маркетинговий аналіз : навчальний посібник / Штефанич Д. А., Братко О. С., Дячун О. О. та ін.; за ред. Штефанича Д. А. Тернопіль : Економічна думка ТНЕУ, 2012. 296 с.

Локація кафе «Креветка»



Брендовий тематичний одяг персоналу торговельної зали



Інтер'єр торговельної зали кафе «Креветка»

